

MENU DE LA SEMAINE N°11 - 2024

LUNDI 11/03	MARDI 12/03	MERCREDI	JEUDI 14/03	VENDREDI 15/03
ENTREES				
Feuilleté au fromage (l)			Salade iceberg	
PLATS				
Saucisse(s) de volaille	Bolognaise de boeuf		Oeufs brouillés à la tomate	Colin, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Gratin de chou fleur à la béchamel	Macaroni		Pommes de terre rissolées	Riz
			Brocolis	Haricots beurre
PRODUITS LAITIERS				
	Laitage (l)			Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Compote (V)		Moelleux aux pommes maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°12 - 2024

LUNDI 18/03	MARDI 19/03	MERCREDI	JEUDI 21/03	VENDREDI 22/03
ENTREES				
Cèleri rémoulade				
PLATS				
Blanquette de volaille	Oeufs durs		Rôti de porc au jus *	Nuggets de poisson, ketchup
Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
			Alternative SP (plat)	
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule	Pommes de terre vapeur		Haricots blancs à la tomate	Coquillettes
	Epinards à la béchamel		Carottes	Chou romanesco à la crème
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)		Fromage portion (l)	Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Roulé à la confiture maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :




Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°13 - 2024

LUNDI 25/03	MARDI 26/03	MERCREDI	JEUDI 28/03	VENDREDI 29/03
ENTREES				
Crêpe au fromage	Carottes râpées Bio			
PLATS				
Sauté de porc à la normande *	Brandade de poisson (plat complet)		Quiche savoyarde végétarienne (plat)	Boulettes d'agneau, sauce tomate
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Penne			Haricots verts	Riz
Fondue de poireaux				Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
			Fromage à la coupe [C]	Verre de lait La Ferme des Peupliers (V)
DESSERTS				
Fruit de saison	Dessert à la vanille (l)		Fruit de saison Bio	Gâteau de Pâques chocolat vermicelles

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°14 - 2024

LUNDI	MARDI 02/04	MERCREDI	JEUDI 04/04	VENDREDI 05/04
ENTREES				
			Radis, beurre	
PLATS				
	Saucisse(s) de volaille		Poulet basquaise	Poisson pané, ketchup
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
	Lentilles Gumi à la tomate		Macaroni	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin
				Gratin de chou fleur
PRODUITS LAITIERS				
	Laitage (l)			Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
	Compote (V)		Clafoutis aux fruits maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
 Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°15 - 2024

LUNDI 08/04	MARDI 09/04	MERCREDI	JEUDI 11/04	VENDREDI 12/04
ENTREES				
	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées Bio	
PLATS				
Sauté de dinde aux épices douces Alternative VG (plat)	Nuggets végétariens, ketchup		Rôti de porc au jus * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Blanquette de poisson Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Semoule Haricots verts	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Carottes		Haricots blancs à la tomate	Riz Brocolis
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]				Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Brownie maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°16 - 2024

LUNDI 15/04	MARDI 16/04	MERCREDI	JEUDI 18/04	VENDREDI 19/04
ENTREES				
Crêpe au fromage			Carottes râpées Bio	Salade iceberg
PLATS				
Tranche de jambon *	Couscous poulet		Omelette nature	Brandade de poisson (plat complet)
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Coquillettes, sauce tomate (livrée séparément)	Semoule		Frites, ketchup	
Fondue de poireaux	Légumes à couscous		Haricots verts	
PRODUITS LAITIERS				
	Fromage à la coupe [C]			
DESSERTS				
Fruit de saison Bio	Fruit de saison		Gâteau de Savoie maison au sucre glace	Compote (V)

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

Signes de qualité :



INFOS FOURNISSEURS

Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°19 - 2024

LUNDI 06/05	MARDI 07/05	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES				
Feuilleté au fromage (l)	Radis, beurre			
PLATS				
Saucisse(s) *	Daube de boeuf à la tomate			
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Riz	Penne			
Haricots plats	Carottes			
PRODUITS LAITIERS				
	Laitage			
DESSERTS				
Fruit de saison				

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°20 - 2024

LUNDI 13/05	MARDI 14/05	MERCREDI	JEUDI 16/05	VENDREDI 17/05
ENTREES				
	Radis, beurre		Concombres sauce au fromage blanc	
PLATS				
Emincé de volaille à la normande Alternative VG (plat)	Chiffonnade de bœuf au jus (servi séparément) Alternative VG (plat)		Pizza margherita	Poisson pané MSC, citron Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Petits-pois Carottes	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin		Haricots verts	Macaroni Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)			Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Roulé à la confiture maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

ECOLE LOUIS ARAGON_ LA CHAPELLE LONGUEVILLE

MENU DE LA SEMAINE N°21 - 2024

LUNDI	MARDI 21/05	MERCREDI	JEUDI 23/05	VENDREDI 24/05
ENTREES				
			Concombres vinaigrette	Carottes râpées Bio
PLATS				
	Sauté de dinde à la tomate		Lasagnes au bœuf (plat complet)	Marmite du pêcheur
	Alternative VG (plat)		Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
	Riz			Semoule
	Courgettes			
PRODUITS LAITIERS				
	Fromage à la coupe [C]		Laitage	
DESSERTS				
	Fruit de saison			Flan pâtissier maison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°22 - 2024



LUNDI 27/05	MARDI 28/05	MERCREDI	JEUDI 30/05	VENDREDI 31/05
ENTREES				
	Concombres vinaigrette		Antipasti (salade iceberg, tomate, mozzarella)	Quiche au fromage (entrée)
PLATS				
Saucisse(s) de volaille Alternative VG (plat)	Oeufs durs mayonnaise (plat)		Carbonara * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Merlu, sauce provençale Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Haricots verts	Taboulé		Penne	Riz Champignons
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Laitage (l)			
DESSERTS				
Fruit de saison Bio			Torta caprese (fondant au chocolat, sucre glace) maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°23 - 2024

LUNDI 03/06	MARDI 04/06	MERCREDI	JEUDI 06/06	VENDREDI 07/06
ENTREES				
	Radis, beurre		Pastèque	
PLATS				
Cordon bleu de dinde *, ketchup	Couscous boulettes de boeuf		Tarte au fromage (plat)	Colin, sauce citronnée
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Pommes de terre vapeur	Semoule		Carottes	Coquillettes Bio
Haricots beurre	Légumes à couscous			Gratin de blettes à la béchamel
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Laitage			Fromage à la coupe [C]
DESSERTS				
Fruit de saison			Roulé à la confiture maison	Fruit de saison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°24 - 2024

LUNDI 10/06	MARDI 11/06	MERCREDI	JEUDI 13/06	VENDREDI 14/06
ENTREES				
	Tzatziki (concombres sauce yaourt)		Tomates vinaigrette	Melon
PLATS				
Saucisse(s) de volaille Alternative VG (plat)	Omelette nature		Rôti de porc, sauce normande * Alternative VG (plat) Alternative SP (plat)	Beignets de calamars à la romaine, ketchup Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
Lentilles Gumi à la tomate	Macaroni, sauce tomate (livrée séparément)		Riz Haricots verts	Ecrasé de pommes de terre Vauquelin Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]				Laitage (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Flan nappé caramel (l)		Tarte fine aux pommes maison	

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus

Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°25 - 2024

LUNDI 17/06	MARDI 18/06	MERCREDI	JEUDI 20/06	VENDREDI 21/06
ENTREES				
	Pastèque		Oeuf dur mayonnaise	Concombres vinaigrette
PLATS				
Sauté de porc à la tomate *	Couscous poulet		Pizza margherita	Quenelle(s) de brochet gratinée(s), sauce aurore
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
Alternative SP (plat)				
ACCOMPAGNEMENTS				
Haricots blancs cuisinés	Semoule		Haricots beurre	Riz
Carottes	Légumes à couscous			Dés d'aubergines à la tomate
PRODUITS LAITIERS				
Fromage portion (l)				
DESSERTS				
Fruit de saison	Glace ou liégeois (l)		Fruit de saison Bio	Clafoutis aux fruits maison

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°26 - 2024

LUNDI 24/06	MARDI 25/06	MERCREDI	JEUDI 27/06	VENDREDI 28/06
ENTREES				
	Pastèque		Melon	Tomates vinaigrette
PLATS				
Tortellini au boeuf, sauce tomate (plat complet)	Emincé de dinde aux épices douces		Oeufs brouillés	Poisson meunière, citron
Alternative VG (plat complet)	Alternative VG (plat)			Alternative VG (plat)
ACCOMPAGNEMENTS				
	Riz		Pommes de terre vapeur	Coquillettes à la crème
	Gratin de courgettes à la béchamel		Petits-pois / carottes	
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]				Laitage (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Dessert au chocolat (l)		Roulé à la confiture maison	

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :




Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus

MENU DE LA SEMAINE N°27 - 2024

LUNDI 01/07	MARDI 02/07	MERCREDI	JEUDI 04/07	VENDREDI 05/07
ENTREES				
			Pastèque	Melon
PLATS				
Saucisse(s) de volaille	Hot dog maison *			Colin, sauce provençale
Alternative VG (plat)	Alternative VG (plat)		Bolognaise végétarienne	Alternative VG (plat)
	Alternative SP (plat)			
ACCOMPAGNEMENTS				
Frites, ketchup	Salade de tomate, vinaigrette		Penne	Riz
				Ratatouille
PRODUITS LAITIERS				
Fromage à la coupe [C]	Fromage à la coupe [C]			Laitage (l)
DESSERTS				
Fruit de saison	Glace ou liégeois (l)		Flan pâtissier maison	

* Présence de porc

Menus proposés sous réserve de modifications pour des raisons d'approvisionnement

Les 14 principaux allergènes suivants peuvent être manipulés dans nos cuisines et sont donc susceptibles d'être présents dans nos préparations :

**Gluten – Lait – Œufs – Poissons – Crustacés – Mollusques – Soja – Moutarde
Sulfites – Cèleri – Lupin – Sésame – Arachide – Fruits à coque**

INFOS FOURNISSEURS

Signes de qualité :



Nos principaux partenaires locaux :

- Viandes fraîches de Bœuf et de Porc origine Normande : **SAS Pascal GROSDOIT**, Rouen (76)
- Volailles origine Normande : **Volailles Adrien LABROUCHE**, Verneuil d'Avre et d'Iton (27)
- Lentilles GUMI : **la ferme GUMI de Laurent Haye**, Tilleul-Dame-Agnès 27170 (27)
- Pommes de terre fraîches : **Vincent VAUQUELIN**, Venon (27)
- Laitages fermiers : **La Ferme des Peupliers**, Flipou (27)

Nos viandes et volailles sont françaises et nous privilégions nos partenaires Normands dans nos menus
Nos crudités sont de saisons et nous privilégions des producteurs Normands dans nos menus